

Reseña Profesional de Ana Belén Myerston (30 años)

Primeros pasos para el año 1995 en el Bistro de la Alianza Francesa de Mérida y luego en el Restaurant Beverly de Pedro Nedder . Egresada del Hotel Escuela de Venezuela en el año 1998. Al finalizar sus estudios realizó pasantías en el Hotel Hilton de Bruselas - Bélgica durante 8 meses. A su regreso se encarga como chef de cocina de Moka Café durante un año. Realiza pasantías en Paris en el Restaurant Guy Savoy luego pasa a comandar la cocina del Citron Café (Grupo Ara) durante tres años , entre tanto realizó pasantías en distinguidos restaurantes en New York- USA, como: Alain Ducasse at the Essex House, Restaurant Cello con el Chef Laurent Tourondel y el Union Pacific con el Chef Rocco Di Spiritu, actualmente es la chef – socia de Mokambo Café, y socia de Antigua Bistro. En noviembre 2005 realizo pasantías en el Rest Charlie Trotter en Chicago con el chef Charlie Trotter.